

АКТ

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся ГБОУ СОШ с.Русская Васильевка м.р. Кошкинский

От 15.06.2026 г

Задачи деятельности бракеражной комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Богатовой Г.В., учителя нач. классов – председателя комиссии.

Залалдиновой Р.Н. - председателя родительского комитета.

Тимофеевой Л.В.- зав столовой – член комиссии.

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 15.06.2026г была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено: Выход блюд следующего ассортимента:

Школа	ГБОУ СОШ с. Русская Васильевка					Отд./корп	День		
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	181	каша молочная манная с маслом сливочным	255	82,00	295	13	14	49
	гор.напиток	377	чай с лимоном	200		99	0	0	15
	хлеб	ПР	хлеб пшеничный	40		118	3	0	20
	закуска	ПР	бутерброд с маслом сливочным и сыром	60		151	5	9	16
Завтрак 2	фрукты								
Обед			салат из белокочанной капусты с зеленью и растительным маслом	66	105,00	57	1	2	4
	закуска	45							
	1 блюдо	388	уха рыбацкая с зеленью	250		150	6	7	12
	2 блюдо	265	плов с мясом	270		351	15	20	46
	гарнир								
	напиток	348	компот из кураги	200		115	1	0	28
	хлеб бел.	ПР	хлеб пшеничный	50		177	4	1	24
	хлеб черн.	ПР	хлеб ржано пшеничный	30		67	2	1	13

2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

1. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.

2. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего

процентного соотношения.

3. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

4. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

5. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

6. Проверили внешний вид работников пищеблока.

7. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации 3 блюд.

8. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии _____ Богатова Г.В.

члены комиссии : _____ Залалдинова Р.Н.
_____ Тимофеева Л.В.